

A.D. Coutelas Cuveé 1809 Brut

Frankrike, Bourgogne
Årgång: NA
Appellation: Champagne
Typ: Mousserande vin
Druvor: 80% Chardonnay, 20% Pinot Noir
Systembolagets artnr: 53323

Om produkten: Vi välkomnar Champagne A.D Coutelas tillbaka i vår portfölj. Vi återlanserar denna fantastiska champagne i mars månad. 1809 Extra Brut Generös komplex Champagne som lagrats på små ekfat s.k. "Barriquer" 9 mån. Druvorna kommer från äldre vinrankor upp till 60 år. 1809 har 80% Chardonnay och 20% Pinot Noir. En perfekt måltids Champagne som är fyllig och med mycket mognadstoner. Den har ett djup och fräschör samtidigt. Delikat blommighet och brödighet med lite sälta, nötter samt mogna frukter och honung med lång balanserad finish.

Producent: Champagne A.D. Coutelas, www.champagneadcoutelas.com

Om producenten: **CHAMPAGNE A.D. Coutelas**

Familjeföretaget A.D. Coutelas startades i 1809 av Louis-Victor Coutelas i Villers-sous-Châtillon i Vallée de la Marne. Familjen sålde först sina druvor till regionens stora producenter, men började producera egna champagner under mellankrigstiden.Vinhuset har idag 8 hektar med vingårdar och producerar årligen 150 000 flaskor. Terrioren består av djupt lera, märgel och kalk. Damien Coutelas har aldrig tvivlat vad han skulle göra när han växte upp bland druvor och champagne. När han tog över driften från sin far som 21-åring, visste han exakt vilken stil av champagne han skulle ta fram.

Förpackning: Glasflaska
Antal/förpackning: 6 eller styckevis
Volym: 750 ml
Årgång: NA
Alkohol: 12 %
Serveringstemp: 10-12 °C

Färg: Gyllene guldgul
Doft: Kraftig, elegant med friska fruktiga inslag av persika, plommon och en hint av blommor
Smak: Härlig koncentrerad fyllig Champagne med toner av mogen frukt, honung , brödighet, nötter lite sälta och med en balanserad frisk syra och en lång torr finish.

Restsocker: 4 g/l **Syra**: 6,5 g/l **Alkohol**: 12 %

Passar bra till:
Matvänlig Champagne som passar grillade skaldjur & grönsaker och kötträtter.

Produktionsmetod: traditionella metoden
Lagring: Lagrat på fat i 9 månader och sedan 4 år på sin jästfällning.